



TECHNISCHE FICHE - FICHE TECHNIQUE  
TECHNICAL DATASHEET - TECHNISCHES DATENBLATT

Datum / Date / Daten:

02/12/2018

Identificatie van het product / Identification du produit / Product identification / Produktidentifizierung

Omschrijving / Désignation / Description / Umschreibung

**Curry worst snack XXL / Curried sausage turnover XXL**

Wettelijke benaming / Dénomination légale / Legal name / Offizieller Name

**Klaar om te bakken, diepgevroren tarweproduct met worst (32%)(80% varkensvlees) / Deep frozen, ready to bake wheat product with sausage (32%) (80% pork)**

Opmerking / Remarque / Remark / Bemerkung

19012000

Code

10012 (WB985)

EAN Consumentenverpakking / Emballage consommateur / Consumer packaging / Verbraucherverpackung

EAN Karton / Carton / Box

4038368009850

Oorsprong / Origine

EU

PICTURE



## Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

32% worst (80% varkensvlees, spek, water, zout, specerij, dextrose, stabilisator: natriumacetaat, natrium citraten, Difosfaten; glucosestroop, kruidenextract, antioxidant: natriumascorbaat; conserveermiddel: natriumnitriet; rook), **TARWEBLOEM**, water, 8% boter (**MELK**), 2% **SESAMZAAD**, kerriesauspoeder (suiker, tomatenpoeder, gemodificeerd zetmeel, kerrievoeder (bevat **MOSTERD**), geïodeerd zout: natriumchloride, kaliumjodaat; appel poeder, plantaardige olie: palm; maltodextrine, aroma, uien, bietenpoeder, gistextract, zuurteregelaar: natriumacetaat; zuur: citroenzuur; specerijen, zetmeel: tapioca; **SOJA SAUS (SOJABOON, TARWE)**, **MELK SUIKER**, dextrose, rozemarijn, rook smaakstof), tomatenpuree, gist, suiker, zout, **HEEL EIPOEDER**, dextrose, emulgatoren: mono- en diacetyl wijnsteenzuuresters van mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren; kerrie poeder, alcoholazijn, gemodificeerd zetmeel, tomatenpoeder, specerijen, verdikkingsmiddel: Guargom; zuur: citroenzuur; zetmeel: maïs; glucose siroop, meelverbeteraar: ascorbinezuur, amylase, xylanase; plantaardige olie: zonnebloem; kruiden, voeding kleurstof: rode biet extract; uien, natuurlijke aroma's. 11% currysaus.

Kan sporen bevatten van **SELDER, LUPINE, NOTEN, ANDERE GLUTENBEVATTENDE GRANEN.**

7.1% melkvet

32% sausage (80% pork, bacon, water, salt, spice, dextrose, stabiliser: Sodium acetate, Sodium citrates, Diphosphates; glucose syrup, spice extract, antioxidant: Sodium ascorbate; preservative: sodium nitrite; smoke), **WHEAT FLOUR**, water, 8% butter (**MILK**), 2% **SESAME SEEDS**, Curry sauce powder (sugar, tomato powder, modified starch, curry powder (contains **MUSTARD**), iodized salt: sodium chloride, potassium iodate; apple powder, vegetable oil: palm; maltodextrin, flavouring, onions, beet powder, yeast extract, acidity regulator: Sodium acetate; acid: Citric acid; spices, starch: tapioca; **SOY SAUCE (SOYA BEAN, WHEAT)**, **MILK SUGAR**, dextrose, rosemary, smoke flavouring), tomato purée, yeast, sugar, salt, **WHOLE EGG POWDER**, dextrose, emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Mono- and diglycerides of fatty acids; curry powder, spirit vinegar, modified starch, tomato powder, spices, thickener: Guar gum; acid: Citric acid; starch: maize; glucose syrup, flour treatment agent: Ascorbic acid, amylase, xylanase; vegetable oil: sunflower; herbs, food colouring: beetroot extract; onions, natural flavouring. 11% currysausage.

May contain traces of **CELERY, LUPIN, NUTS, OTHER GLUTENOUS CEREALS.**

7.1% melkvet

**Dit product is vrij van GMO / Produit sans OGM / GMO-free product / GVO frei**

### 1. Karakteristieken / Caractéristiques/ Product characteristics / Eigenschaften

	MIN	NORM	MAX
Gewicht / poids / weight / Gewicht (g)		<b>170</b>	
Lengte / longueur / length / Länge (cm)			
Breedte / Largeur / width / Breite (cm)			
Hoogte / hauteur / height / Höhe (cm)			

<b>NUTRITIONELE WAARDEN/ VALEURS NUTRITIVES/ NUTRITIONAL VALUES/NÄHRWERT</b>	<b>g/ 100 g</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kJ)	<b>1266</b>
Energetische waarde/Valeur énergétique/Energetic values/Energie-wert (kcal)	<b>302</b>
Vetten/Graisses/Fats/Fette (g)	<b>18.8</b>
Waarvan verzadigd/dont saturé/ of which saturated/gesättigte Fettsäuren (g)	<b>9.2</b>
Koolhydraten/Hydrates de carbone/Carbohydrates (g)	<b>24.2</b>
Waarvan suikers/dont sucres/of which sugars (g)	<b>3.5</b>
Eiwitten/Protéines/Proteins/Eiweiß (g)	<b>8.3</b>
Voedingsvezels/Fibres/Dietary fibre/ Ballaststoff (g)	<b>-</b>
Zout / Sel / Salt / Salz (g)	<b>1.56</b>

<b>MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY / MIKROBIOLOGIE</b>			
<b>Tests</b>	<b>Results</b>	<b>Unit</b>	<b>per</b>
Total coliforms	<100	CFU	1 g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Moulds	<1000	CFU	1 g
Bacillus cereus	---	CFU	1 g

## 2. Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

	<i>Hoeveelheid / Quantité / Quantity / Menge</i>	<i>Type</i>	<i>Gewicht / poids / weight</i>	<i>Afmetingen / Dimensions / Sizes/Abmessungen</i>	
Stuks / voorverpakking Pièces / pré-emballage Units / prepackage Stück / Fürverpackung	46				
Voorverpakking / karton Pré-emballage / carton Prepackage / box Fürverpackung/ Karton	1				cm
Stuks / karton Pièces / carton Units / box Stück/Karton	46		0.610	<b>585*385*116</b>	mm

<b>Total</b>	<b>Netto/net(kg)</b>	<b>Bruto/brut (kg)</b>
Gewicht/poids/ weight/Gewicht	<b>7.820</b>	<b>8.430</b>

<b>PALLETISATIE / PALETTISATION / PALLETISING / PALETTIERUNG</b>	
Type pallet /modèle palette:	<b>Euro</b>
Aantal kartons per laag /nombre de cartons par plan / #cases/layer	<b>4</b>
Aantal lagen per pallet /nombre de plans par palette / #layers/palet	<b>15</b>
Totaal aantal kartons per pallet /nombre de cartons par palette / #cases/palet	<b>60</b>
Hoogte pallet /hauteur de la palette / height of palet	<b>189cm</b>
Aantal stuks per palet /nombre de pièces par palette / # pieces/pallet	<b>2760</b>

## 3. Bewaring/Conservation/Erhaltung

<b>BEWAARINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CONSERVATION / CONSERVATION / KONSERVIERUNG</b>	
Bewaartermijn op -18 °C <b>na productie</b> ( THT)/ Conservation à -18 °C <b>après production</b> (DLV)/ Shelf life at temperature -18 °C <b>after production</b> / Erhaltung bis -18°C <b>nach der Produktion</b> (MHD)	<b>9 maand/ mois/ months/ Monaten</b>
Bewaartermijn na afbakken/Conservation après cuisson/ shelflife after baking/Erhaltung nach Backen	<b>24 uur/heures/hours/Stunde</b>
<p>De zak telkens goed sluiten. Na ontdooing niet opnieuw invriezen.            Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.            Den Beutel jedem Gebrauch gut schließen. Nach dem Auftauen auf keinen Fall erneut einfrieren.            Close the bag well after each use. Defrosted products can't be frozen again.</p>	

## **5. Gebruik / Utilisation / usage/ Verwendung**

<b>AFBAKINSTRUCTIES / INSTRUCTIONS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / AUFBACKANLEITUNG*</b>	
Ontdooien gedurende/ Décongelez pendant/ Defrost during/ Auftauen für	<b>10 min.</b>
Oven voorverwarmen tot/ Préchauffer le four jusqu'à / Preheat Oven up to / die Ofen vorheizen bis	<b>175°C</b>
Baktemperatuur / Cuire à / Baking temperature / Backen auf	<b>175°C</b>
Baktijd / Temps de cuisson / Baking time / Backzeit	<b>26-28min</b>
Stoomventiel / boué	<b>na 24min stoomventiel openen / après 24min ouvrir le clé de vapeur / after 24 min open the vent to obtain a crisp and crusty surface</b>

\* Het resultaat van het afbakken van de producten is zeer sterk afhankelijk van de gebruikte oveninstallatie. Om praktische redenen kunnen de door u opgegeven instructies verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket

Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. Pour des raisons pratiques, les valeurs sur l'étiquette du carton peuvent donc être différentes des valeurs indiquées par vous ici

After revision these baking instructions might be slightly altered by our product development department because the result of the baked products depends strongly on the oven installation in use.

Die Backzeiten und Backtemperaturen sind nur ungefähre Werte, denn das Ergebnis des Abbackens der Produkte ist sehr stark abhängig von der verwendeten Ofeninstallation. Den angegebenen Werten können aus praktischen Gründen von dem Verpackungsetikett abweichen.

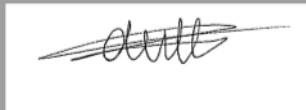
**Date & Name supplier: Diversi Foods NV**

**Name: Devillé**

**Surname: Sofie**

**Position: Quality**

**We guarantee that the provided information is accurate and according to European law regarding Food Safety.**



**Date & Signature: 11/01/2019 -**